



Lebensmittelecht!

Farbbeispiel

Germany 2727 358-1

Der **TNS 2000®**, Gemüsehobel mit Programmschaltung, ist ein **deutsches Qualitätserzeugnis** aus lebensmittelechtem Kunststoff, blei- und cadmiumfrei. Dieses moderne Gerät wird alle Ihre Erwartungen erfüllen.

2 Jahre Garantie
gewährleisten wir auf Fabrikations-
und Materialfehler.
Alle Schneidmesser sind aus
rostfreiem Edelstahl.

**Zur Aufbewahrung bitte
das Gerät auf Stufe 6 stellen.**

Reinigen Sie das Gerät nach dem Gebrauch mit kaltem oder lauwarmem Wasser und geben Sie es nicht in die Geschirrspülmaschine.

Erneuern Sie von Zeit zu Zeit das Schneidmesser. Jedes Einzelteil dieses Gerätes kann bei Bedarf bestellt werden. Sie können dieses Gerät nur über uns beziehen, da es nicht über Fachgeschäfte verkauft wird.

Die Zusendung in Deutschland erfolgt auf Rechnung zum Messepreis.

Für Porto und Verpackung erfolgt ein Zuschlag.

Zum Schutz Ihrer Hände:

Bitte die Zitronenpresse unbedingt als Resthalter verwenden! Der neue Spezialresthalter mit 4 Edelstahlstiften ermöglicht Ihnen selbst kleinstes Schnittgut mühe- und gefahrlos zu halten. So wird dieses mit jeder Reibebewegung immer weiter auf die Hobeloberfläche gedrückt, dass kein Rest zurückbleibt. Die Führungsschiene ermöglicht sicheres Gleiten, der erhöhte Rand verhindert das Abrutschen der Finger und schützt so vor Verletzungen an der Hobeloberfläche.

Garantiezertifikat

für den TNS All in ONE Gemüsehobel

Ab Kaufdatum 2 Jahre Garantie auf Fabrikations- und Materialfehler.

Um unnötige Kosten zu vermeiden, setzen Sie sich bitte in jedem Fall

telefonisch mit uns in Verbindung.

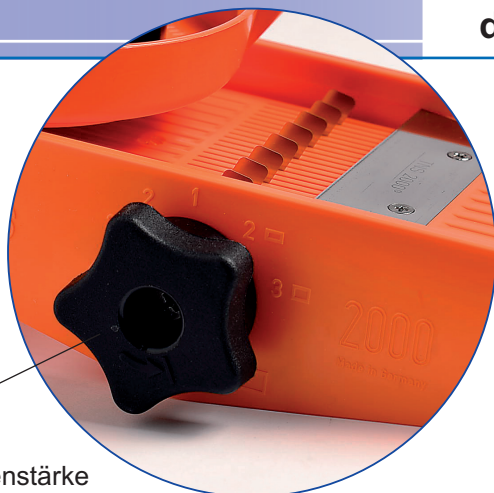
Garantieschein

Ab Kaufdatum 2 Jahre Garantie

auf Fabrikations- und Materialfehler, wenn dieser Garantieabschnitt mit eingeschickt wird.

Kaufdatum
siehe Rückseite

Die Handhabung des **TNS 2000**[®] ist sehr einfach.



Mit diesem Knopf stellen Sie die Scheibenstärke und die groben oder feinen Vormesser ein.

Stufe 1+2

ca. 1 und 2 mm dünne Scheiben

z.B. für Gurken, Rettiche, Radieschen, Möhren, Kraut, Zwiebelringe, Rübli, Kartoffelgratin

Stufe 3+4

ca. 3 und 4 mm starke Scheiben

z.B. für Paprika, Lauch, Kohlrabi, Rübli, Zitronen, Kraut

Stufe 5+6

ca. 5 und 6 mm dicke Scheiben

z.B. für Orange, Zucchini, Äpfel, Lauch

Stufe P für Pommes frites

Diese Stufe ermöglicht es Ihnen dickere Pommes als 6 mm zu schneiden. Ein leichter Druck auf die Kartoffel führt die Federzunge auf ca. 10 mm herunter.

Stufe 6

mit den groben Vormessern

z.B. für Pommes frites, Mischgemüse, Zwiebelwürfel, Möhren, Kohlrabi, Kraut, Obst, Zucchini, Rübli

Stufe 3

mit den feinen Vormessern

z.B. für Streifen von Gurken, Rettichen, Möhren, Sellerie, Rote Beete, Zwiebelwürfeln, Rübli, Äpfeln

Stufe 2

wie Stufe 3, aber noch feiner mit den kleinen Vormessern

z.B. für Streifen von Rettichen, Rübli, Sellerie, Äpfeln

Drehen Sie den Einstellknopf immer in Pfeilrichtung nach links.

Tipps für die perfekte Bedienung

- Arbeiten Sie immer ohne Druck, aber mit Schwung.
- Die geschälte Zwiebel sollte ganz bleiben, die Wurzel nach oben zeigen.
- Einen Kohlkopf halbieren und mit der Anschnittfläche auf das Gerät legen.
- Kartoffeln für Pommes Frites und gelbe Rüben für Salat immer längs legen.

TNS 2000[®]
All in one

**Zur Aufbewahrung bitte
das Gerät auf Stufe 6 stellen.**

Absender

Name

Vorname

Straße

PLZ/Wohnort

Telefon

Bitte
ausreichend
frankieren

Besuchen Sie unsere
Homepage unter
www.gemuese-hobel.de.

Dort finden Sie weitere
TNS-Produkte.